Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 1008-11 (2005) (Arabic): SOFT CHEESE, Part 11: HARZER (MAINZER) CHEESE

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN
IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT
PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

ES

م ق م : ٨-١٠٠/١١-٢٠٠٥

الجبن الطرى

الجزء الحادى عشر :

جبن الهارزر (مينزى)

جمهورية مصر العربية
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

www.pdftron.com PDFSecure Demo

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٣/٩

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

مقدمة

م.ق.م ١٠٠٨ ١١ / ٢٠٠٥ الخاصة بـ" الجبن الطرى جـ١١ جبن الهارز(مينزى)" تلغى وتحل محل أخر أصدار لها عام ٢٠٠٠ متماثله فنيا مع تعديل مـــع المواصفة الدولية كــودكـــس (1969/ C- 20) طبقا للملحق أ.

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٢/٣ الخاصة بالالبان ومنتجاتها

الجبن الطرى
الجزء الحادى عشر : جبن الهارزر (مينزى)

١- المجال

تختص هذه المواصفات بالاشتراطات الاساسية والمعايير الوصفية الخاصة بالجبن الطرى جـ١١: جبن الهارزر (مينزى) وطرق الفحص والاختبار.

٢- التعريف

هى الجبن الطرية المسواه سطحيا بالبكتريا والمتحصل عليها بعد تجبن اللبن الطازج أو المركز أو خليط من منتجاته الطازجة أو المجففة والمبسترة أو المعاملة بأيه معاملات حرارية تكافىء البسترة.

٣- الاشتراطات الأساسية

٣/ ١ يكون المنتج خالياً من الشوائب والحشرات وأطوارها.

٣/ ٢ يكون المنتج خالياً من أية دهون خلاف دهن اللبن.

٣/ ٣ تكون جميع الخامات المستخدمة فى صناعة المنتج مطابقة للمواصفات الخاصة بكل منها.

٣/ ٤ تستخدم المزارع البكتيرية غير الضارة المنتجة لحمض اللاكتيك وباكتريام ليننس.

٣/ ٥ تكون البسترة أو المعاملة الحرارية المكافئة لها بأى طريقة من الطرق المتعارف عليها.

٣/ ٦ تكون بقايا العقاقير البيطرية فى الحدود المسموح بها دوليا الصادرة عن لجنة دستور الأغذية الدولية (كودكس).

٣/ ٧ فى حالة استخدام الإنزيمات الطبيعية الحيوانية فى التجبن يجب ألا يكون مصدرها الخنزير.

٣/ ٨ لاتزيد نسبه الدهن فى المادة الصلبة الكلية على ١٠٪.

٣/ ٩ لاتزيد نسبة بروتينات الشرش إلى الكازين فى الجبن على مثيلتها فى اللبن الطبيعى والتى لاتزيد على ٢٣٪.

٣/ ١٠ لاتزيد نسبه الرطوبة فى المنتج على ٦٨٪.

٣/ ١١ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لأى من المواد المضافة تكون طبقاً لماتصدره لجنة دستور الأغذية الدولية.

٣/ ١٢ يكون المنتج خاليا من الميكروبات الممرضة وسمومها.

٣/ ١٣ يكون المنتج خاليا من ميكروب الليستريا مونوسيتوجينس.

٣/ ١٤ يكون المنتج خاليا من ميكروب الايشريشياكولاى.

٣/ ١٥ لايزيد عد المجموعة القولونية على ١٠ خلية/ جم.

٣/ ١٦ يكون المنتج خاليا من أية نموات فطرية ظاهرية.

٣/ ١٧ لايزيد عد جراثيم الفطر على ١٠ خلية/ جرام.

٣/ ١٨ لايزيد عد الخميرة على ٤٠٠ خلية/ جم.

٣/ ١٩ يكون المنتج مطابقا للحدود المسموح بها من السموم الفطرية.

٣/ ٢٠ تكون حدود المعادن الثقيلة فى المنتج طبقا للمواصفات القياسية المصرية رقم ٢٣٦٠ "الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الاغذية"

٣/ ٢١ تكون متبقيات المبيدات طبقا للمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن ومواصفات اللجنة الدولية لدستور الأغذية لمتبقيات المبيدات.

٣/ ٢٢ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراءرقم ١١٨٦ واى تعديلات او مستجدات تطرأ علية.

٤- المعايير الوصفية

٤/ ١ يكون المنتج محتفظاً بخواصه الطبيعيه المميزة للصنف من حيث المظهر والطعم والقوام والرائحة.

٤/ ٢ الصفات المميزة للجبن المعد للاستهلاك :

٤/ ٢/ ١ **النوع :** جبن طرى.

٤/ ٢/ ٢ **الشكل :** مختلف.

٤/ ٢/ ٣ **القشرة :** ذات سطح لزج لونه من الاصفر إلى الاحمر المصفر.

٤/ ٢/ ٤ **القوام :** مرن متماسك.

٤/ ٢/ ٥ **الطعم :** حمضى حريف.

٤/ ٢/ ٦ **اللون :** ما بين الابيض إلى الأصفر.

٤/ ٢/ ٧ **الثقوب :** لاتوجد.

٤/ ٣ الجبن دون تبيان نوعه يعتبر مصنع من لبن بقرى.

٤/ ٤ يضاف ملح الطعام طبقا لممارسات التصنيع الجيد.

٤/ ٥ نسبه كلوريد الكالسيوم المضافه إلى اللبن فى حدود ٠,٠٢٪ فى حالة اضافتها.

٤/ ٦ يتراوح وزن المنتج مابين ٢٥- ٢٥٠ جم.

٤/ ٧ نسبة اللاكتوز فى المنتج فى حدود ٤,٥٪.

٤/ ٨ نسبة البروتين فى المنتج فى حدود ١٠٪.

٥- العبوات والبيانات

٥/ ١ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة تكفل المحافظة على خواصه ولاتؤثر على جودتة أو فى صلاحيتة للاستهلاك الادمى على أن لا تتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات والقرارات الصادرة فى شأن العبوات المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية.

٥/ ٢ يراعى ماجاء بالتشريعات الصادرة والمواصفات القياسية المصرية رقم ٢٦١٣ " فترات صلاحية المنتجات الغذائية" والمواصفات القياسية المصرية رقم ١٥٤٦ " بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأه " على أن يوضح على العبوات أو البطاقات الاصلية وبطريقة غير قابلة للمحو أو الطمس البيانات التالية ويجوز كتابتها بلغات أجنبية بجانب اللغة العربية.

٥/ ٢/ ١ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية إن وجدت.

٥/ ٢/ ٢ اسم المستورد وعنوانه فى حالة الاستيراد.

٥/ ٢/ ٣ اسم المنتج ونوعة.

٥/ ٢/ ٤ نسبة الدهن فى المادة الصلبة الكلية.

٥/ ٢/ ٥ نوع اللبن المستخدم مع ذكر كلمة مبستر أو معاملة حرارية تكافىء البسترة.

٥/ ٢/ ٦ بيان بالمكونات والمواد المضافة ونسبه المواد الحافظة فى حالة إضافتها.

٥/ ٢/ ٧ وزن الجبن عند التعبئه.

٥/ ٢/ ٨ تاريخ الانتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية أو مدة الصلاحية.

٥/ ٢/ ٩ اشتراطات الحفظ مع ذكر درجة الحرارة.

٥/ ٢/ ١٠ عبارة صنع فى مصر فى حالة الانتاج المحلى أو بلد المنشأ فى حالة الاستيراد.

٥/ ٢/ ١١ رقم التشغيله.

٦- طرق الفحص والاختبار

٦/ ١ تجرى طرق الفحص والاختبار طبقا للمواصفات القياسية المصرية رقم ١٥٥ " الطرق الطبيعية والكيميائية القياسية لاختبار الالبان ومنتجاتها " .

٧- المصطلحات الفنية

ميكروب الليستريامونوسيتوجينس .... *Listeria monocytogenus*

ميكروب الايشريشياكولاى .... *E. Coli*

باكتريام ليننس .... Bacterium Linens

٨- المراجع

1- Codex standard No. C- 20 (1969)

International Individual Standard for Harzer Kase.

CAC/ VOL. XVI- ED- 1.

2- Fox, P. E 1993

Cheese : Chemistry Physics and Microbiology 2nd ed

Vo12 : Major Cheese group, Chapman, Hall, London

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

قام بإعداد هذه المواصفات اللجنة الفنية رقم (٣/ ٢) والخاصة بالألبان ومنتجتها والتى يضم تشكيلها الجهات التالية :

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة
معامل وزارة الصحة.
كلية الزراعة- جامعة القاهرة.
شركة مصر للالبان.
معهد بحوث الانتاج الحيوانى.
هيئة الرقابة على الصادرات والواردات.
غرفة الصناعات الغذائية.
ادارة مراقبة الاغذية.
معهد التغذية.
د. عبدالعزيز الريان مستشار للالبان.
مصلحة الكيمياء.
المركز القومى للبحوث.
شركة جهينة للالبان.
شركة النيل للصناعات الغذائية (انجوى).
وزارة التموين.
مصلحة الرقابة الصناعية.
وزارة الزراعة.

ملحق (أ)

الجبن الطرى

الجزء الحادى عشر : جبن الهارزر (مينزى)

رقم البند	البند فى المواصفة الدولية	رقم البند	البند المعدل فى المواصفة المصرية	المبررات العلمية
	مواصفة الجبن 1978 (A - 6) Rev .1- 1999			
١/٢	يكون نسبة بروتين الشرش الى الكازين فى الجبن لاتزيد عن مثيلتها فى اللبن ٠٠٠٠٠ دون تحديد نسبة	٩/٣	لاتزيد نسبة بروتينات الشرش الى الكازين فى الجبن عن مثيلتها فى اللبن الطبيعى والتى لاتزيد عن ٢٣ ٪	وضع النسبة ٢٣٪ لتحقيقها بالتحليل وهى مأخوذة من المراجع
		٧/٤ ٨/٤	نسبة اللاكتوز فى المنتج فى حدود ٥ر٤ ٪ نسبة البروتين فى المنتج فى حدود ١٠ ٪	وضعت هذه النسب لمنع الغش والتدليس ومايعرف بجبن الغسالة فى الاسواق المحلية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية

EGYPTIAN STANDARDS

ES

ES: 1008-11/ 2005

SOFT CHEESE

PART : 11

HARZER (MAINZER) CHEESE

ICS : 67. 100. 30

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality

www.pdftron.com PDFSecure Demo